

# CHAMPAGNE

# JEAN-FRANÇOIS

# DAUTREVILLE

## SÉLECTION

**Cépage :** Pinot Meunier 60 %, Pinot Noir 25 % et Chardonnay 15 %.

**Assemblage :** 37 % de la vendange 2014 et 63 % de vin de réserve.

**Mise en bouteille :** 15 mai 2015.

**Cru :** Premier cru Jouy-Lès-Reims, Ville-Dommange et Pargny-Lès-Reims.

**Dosage :** Extra-brut 5,6 g/L

**Degré alcoolique :** 12,5 %

**Temps de garde :** 2-3 ans

### Note de Dégustation :



Robe au Reflet jaune doré avec une effervescence délicate.



Des arômes tertiaires de Miel, de pain d'épices et de cacao vous séduiront.



Une Bouche onctueuse et complexe qui traduit une belle maturité.



Sur un poisson blanc accompagné d'une sauce crémeuse.